Sultanarosiner i romsirup

Ingredienser



♥ 1,5 dl brun rom
♥ 1,5 dl sukker
♥ 300 g lyse rosiner (sultanarosiner)

Fremgangsmåte

Ha rom, sukker og rosinene i en liten kjele. Kok opp og la småkoke i 5-10 minutter. Ta kjelen av platen og avkjøl. Ha rosinene og sirupen i en skål og la dette helst stå i ett døgn før servering (se tips).

Serveres romtemperert sammen med romtempererte, gode oster.

Tips

♥ Det er ikke absolutt nødvendig å la rosinsirupen stå i ett døgn før servering, men jeg foretrekker å gjøre det siden den da tykner enda litt mer i konsistensen. Jeg lar sirupen stå i kjøleskapet over natten, men tar den ut av kjøleskapet et par timer før servering, så den blir romtemperert.

♥ Lyse rosiner (såkalte sultanarosiner) har litt mildere smak enn mørke rosiner, men vanlig rosiner kan også brukes hvis du ikke får tak i de lyse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sultanarosiner-i-romsirup